

Salat med laks og kikærter

Opskrift til 2-4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

45 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Bagte tomater

- 250 g cherrytomater
- 2 spsk. olivenolie
- et par kviste rosmarin
- salt og peber

Salat

- 1 dåse kikærter + 1 spsk. olivenolie, 1/2 tsk. sød paprika, 1/2 tsk. spidskommen, 1/2 tsk. salt
- 5 store stilke grønkål + 1 stor håndfuld ærteskud (kan undlades)
- 1 avocado hvis du synes
- 3 store skiver røget laks (ca 75 g)

Dressing

- 3 spsk. olie
- 1 tsk. eddike
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. honning
- salt og peber

Sådan gør du

1. Halver cherrytomater og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir, vend dem med olivenolie.
2. Drys med salt og peber og læg et par rosmarinkviste ved.
3. Bag tomaterne ved 160 grader i ca 45 min til de har fået farve og er svundet lidt ind.
4. Lav imens resten af salaten, kikærter: varm en pande op med olivenolie. Dræn kikærterne og kom dem på panden sammen med krydderier. Rist kikærterne ved medium varme i ca 10 min til de er blevet sprøde og har fået lidt farve.
5. Pluk grønkålen af stængerne, skyl den og hak den groft. Kom den i en skål
6. Bland dressingens ingredienser i en skål og kom den over grønkålen. Masser det godt sammen
7. Kom avocado og evt. ærteskud ved samt laksen, skåret i tykke strimler

8. Tilføj de bagte tomater